

## ➤ Groseillier à grappe

**Nom scientifique :** *Ribes rubrum*

### Usages

- ✓ En cuisine, la groseille est utilisée pour des desserts, des gelées, des confitures, mais également pour aromatiser certains plats de viandes.
- ✓ En médecine, les fruits sont utilisés pour traiter le rhumatisme ainsi que des maladies infectieuses.

### Description

Le groseillier est un arbuste de la famille des Grossulariaceae faisant 1,50 à 5 m de haut. C'est un arbuste qui craint la sécheresse et préfère les climats tempérés.

**Feuille :** Ces feuilles sont caduques, vertes palmées, lobées et odorantes.

**Fleur :** Les fleurs sont regroupées en grappes et portent deux à trois fleurs de couleur rougeâtre.

**Fruit :** Baie rouge comestible, juteuse et acidulée en grappe.

### Distribution

Originaire d'Europe et d'Afrique du Nord, on le retrouve en Europe centrale, Caucase, Arménie, Sibérie et en Algérie.



*Dessert de crème brûlée avec des groseilles.*

*Source : <https://pixabay.com>*



*Groseillier en fleur. Source :*

*[jardinage.ooreka.fr](http://jardinage.ooreka.fr)*